WYCHODZI DWA RAZY NA TYDZIEŃ

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIÉJ

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 26/8 Listopada/Grudnia № 94. Rok 1859.

Środki do rozszerzenia w kraju uprawy tytoniu.

(Z Roczników Gospodarstwa Krajowego).

Między pytaniami, przez Towarzystwo Rolnicze przedstawionemi członkom do roztrząśnienia, znajdowało się pod liczbą 16, następujące:

«Przy wzrastającéj konsumcyi tytoniu, jakieby należało przedsięwziąść środki, aby uprawę téj rośliny, mianowicie w mniejszych gospodarstwach, rozpowszechnić, a tém samém zmniejszyć potrzebę sprowadzania liści z zagranicy?»

Pytanie to, przez znanego z gospodarczéj zapobiegliwości i miłości publicznego dobra, p. Antoniego Klimkiewicza, Członka Towarzystwa Rolniczego, rozbierane, umieszczamy tém chętniéj, że podzielamy w znacznéj części jego myśli i zapatrywanie się na ten przedmiot, dość wielkiéj wagi w naszéj ekonomii narodowéj.

Rozpowszechnione i ciągle powiększające się użycie tytoniu zmieniło się obecnie w niezbędną prawie wszystkich części świata potrzebę, spowodowało, iż uprawa téj rośliny zajęła ważne stanowisko w uprawie roślin handlowych, tak, iż pomijając Amerykę, ojczyznę jego, Hollandya, Alzacya, Pfalz Węgry, a dziś już nawet i inne części Niemiec północnych, znajdują w téj roślinie jedno z najpewniejszych źródeł spieniężania, a rządy niektóre, przez zaprowadzenie monopolium uprawy tytuniu i wyrabiania z niego produktów, powiększyły znakomicie dochody swoje. Ważną zaletę i wiele mówiącą za upowszechnieniem uprawy tytóniu w kraju naszym, jest: iż roślina ta, byleby przy dostatecznéj massie nawozów, udaje się wcale nieźle, nawet na gruntach lżejszych, czego dowodem są sąsiednie nam piaszczyste okolice Marchii Brandeburgskiéj, mianowicie gospodarstwa w okolicach miasteczek położone, gdzie z powodu łatwości dostania nawozu, zaprowadzone plantacye tytóniowe zbogaciły właścicieli. Lecz pomimo tych dogodności, w kraju naszym uprawa téj rośliny jest prawie dotąd w kolebce, bo biorąc statystycznie cyfry plantacyi krajowych z ostatnich lat, przekonać się możemy dostatecznie, iż w latach 1855, 1856 i 1857, uprawa tytóniu miała miejsce głównie tylko w niektórych Powiatach Guberni Warszawskiéj, a mianowicie: w Gostyńskim, Łęczyckim, Łowickim, Rawskim, Włocławskim i w części Piotrkowskiego i Wieluńskiego; nadto w Guberni Płockiéj prawie wyłącznie w Powiecie Płockim; w Guberniach zaś Radomskiéj, Lubelskiéj i Augustowskiéj, pomimo, iż fabryki tytóniu znajdują się w miastach gubernialnych, Lublinie i Suwałkach, prawie żaden z właścicieli ziemskich w tamtych okolicach plantacyą tytóniu nie zajmuje się. Powyżéj zatem wspomniane wykazy plantatorów krajowców, podają nam cyfrę uprawiających tytóń w liczbie najwyżéj 200; grunt zaś użyty pod uprawę wynosił w r. 1857 morgów 1400, z którego ilość zebranego tytóniu netto wydała cent. 13,173. Powiększenie się tych cyfr, a mianowicie co do plantatorów o liczbę 50 i co do gruntu użytego o morgów 400 więcéj, datuje się od roku 1857, w którym to roku Administracya Dochodów Skarbowych Tabacznych powiększyła cenę liści tytóniowych o rs. 1 na cetnarze, obok znacznych ułatwień, jakie poniżéj wyłuszczę i zarazem rokują nadzieję, iż ze wzrostem odzyskanego zaufania w postępowanie Administracyi, uprawa téj rośliny w kraju naszym rozpowszechnianą zostanie.

Przechodząc z kolei do rozwiązania stawionego pytania, zaczynam od skreślenia przeszkód, tamujących uprawę tytóniu i zarazem odstręczających chętnych od plantacyi onegoż:

1. Główną tamą w rozpowszechnianiu uprawy tytóniu u nas, były liczne utrudnienia w przyjmowaniu i szacowaniu tego produktu, doświadczane przez plantujących, a które nie tylko że odstręczyły dawnych plantatorów, ale co większa wyrodziły u ogółu brak zaufania, tradycyonalnie przechowujący się dotąd, tak dalecze, iż dokonane obecnie ułatwienia i wyższa cena ofiarowana, nie mogły jeszcze wykorzenić nabytego przekonania.

2. Nadto, wiadomo dobrze, iż monopolia nie są dogodne nie tylko dla producentów, lecz i dla konsumentów, że zaś w kraju naszym istnieje monopolium na sprzedaż i plantacyę liścia tytóniowego, to cena monopolium wedle twierdzenia Administratora Dochodów Skarbowych Tabacznych, w odezwie jego z dnia 26 Grudnia 1858 (7 Stycznia) 1859 r. Nr. 5897, do Towarzystwa Rolniczego, jest wygórowana do stopnia nigdzie za granicą nie praktykowanego, przeto monopol ten stanowi przeszkodę rozpowszechnieniu téj uprawy, zwłaszcza, że takowy w Cesarstwie Rossyjskiém, w Królestwie Pruskiém nie istnieje; lecz gdy monopol u nas praktykowany wynika z rozporządzenia Najwyższego, przeto kwestyę tę pomijam, zwłaszcza, iż ona dotyka tytóń, który jako artykuł zbytkowy, lepiéj że jest objęty monopolem, aniżeli gdyby temu ulegał inny przedmiot, do koniecznego utrzymania życia potrzebny.

Monopol wszakże na plantacyę liścia tytoniowego, dla producentów nie byłby tyle szkodliwym, gdyby Administracya Dochodów tabacznych postępowała przy odbiorze tak, jak ją kontrakt z rządem zawarty zobowiązuje, albowiem taxa rządowa na liść tytóniowy jest następująca:

1. Liście koloru całkiem żółtego i dobrze wysuszone, z korzeniami cienkiemi, pud po rs. 3 kop. 64, czyli centnar po złp. 60 gr. 20.

2. Liście takiegoż koloru, dobrze wysuszone, z korzeniami grubemi, pud rs. 2 kop. 80, czyli centnar złp. 46 gr. 20.

3. Liście żółte, pomieszane z brunatnemi liściami, lecz z korzeniami cienkiemi. pud rs. 2 kop. 50, czyli centnar po złp. 41 gr. 20.

4. Liście żółte, pomieszane nieco z brunatnemi liśćmi i korzeniami grubemi, pud rs. 2 kop. 22, czyli centnar po złp. 37.

5. Liście brunatne, pomieszane z liśćmi żółtemi, lub same brunatne, lecz piękne i tłuste, albo też brunatne, wpadające w kolor czerwony, pud po rs. 2 kop. 5, czyli centnar po złp. 34 gr. 5.

6. Liście brunatne zwyczajne, pud po rs. 1 kop. 90, czyli centnar po złp. 31 gr. 20.

7. Liście z powodu niedostatecznego rozwinięcia się w nich wegetacyi, ani brunatne, ani żółte, lecz czyste i z geitzem nie pomieszane, pud po rs. 1 kop. 40.

8. Potraw, czyli pośledni gatunek liścia tabacznego, tak zwanego geitzu, za pud połowa ceny, jak za liście wyżéj wymienione, stosownie do koloru tegoż geitzu.

Pomimo przecież tak szczegółowego rozgatunkowanych odmian liści tytóniowych i z uwagi, iż tytóń, posiadając 6 gatunków głównych, daje się z taką łatwością bastardować, to jest tworzyć nowe odmiany, jak żanda prawie inne roślina, przecież w kraju naszym uprawa zajmuje najpośledniejszy onego gatunek, zwany po-

spolicie, bakuń, nicotiana rustica, Banarn tabac, w niektórych miejscach angielskim, w innych dzikim tytóniem nazywany; o uprawę bowiem liścia tytuniowego w gatunkach wyborowych nikt się obecnie nie stara, gdyż każdy zrażony ceną niską, woli uprawiać gatunek najpodlejszy, który grubością liścia i wagą wynagradza cenę wyższą gatunków wyborowych, a któréjby nikt nie otrzymał; że zaś gatunki wyborowe tytoniu udawały się w kraju naszym, przekonywają nas kontrole fabryk tabacznych, a mianowicie w Sielcach pod Warszawą i w Krośniewicach, za administracyi przed r, 1831; z tych przekonamy się, że czynszownicy kolonij Augustopola, Maryopola, Rezopola i t. p., z powiatu Gostyńskiego, jakoteż kolonij: Wygorzela, Rożkowa, Ksawerowa z powiatu Łęczyckiego dostawiali ten gatunek, gdyż im płacono za centnar po złp. 60 gr. 15; lecz za następnéj administracyi, gdy kto dostawił najpiękniejszego tytoniu centnarów 20, zapłacono mu za cent. 10 po złp. 37, a drugie 10 po złp. 27 gr. 15; za inne gatunki wyrażone pod Nrami 2, 3, 4, płacono po złp. 27 gr. 15 za jedną połowę; za drugą połową złp. 25, i tę jeszcze cenę uważano za łaskę, gdyż w ogóle przyjęto za zasadę ogólną płacić centnar po złp. 25, a geitz po złp. 12 gr. 15, to jest ceny najniższe; a nadto zwykle przez lat dwa dawano kontrakty do najbliższéj fabryki, a w trzecim roku do fabryk odległych, np. do Lublina lub Działoszyna, a chociaż tytoń odbierano w bliskiéj fabryce, zawsze pod tytułem frachtu potrącano za centnar po złp. 6; tym sposobem producent dostaje w trzecim roku tylko po złp. 19 za centnar; ztąd wynikł ten rezultat, że najlepsi plantatorowie przestali uprawiać tytoń wyborowy, jako nie przedstawiający im żadnéj korzyści, a przekonawszy się, że uprawa buraków daleko większe korzyści im zapewnia, zupełnie prawie zaniechali uprawy tytoniu, tak dalece, że gdy przed rokiem 1831 konkurencya do uprawy tytoniu była tak wielką, iż nawet musiano ograniczyć kontraktem liczbę plantatorów, a nawet warunki uciążliwe w uzyskiwaniu kontraktów przepisać, samo bowiem uzyskanie kontraktu na dostawę, zapewniało znakomitą korzyść, choćby w odstąpieniu takowego na osobę trzecią; to znowu za czasów następnéj administracyi gałąź ta przemysłu, skutkiem utrudnień czynionych plantatorom, tak upadła, iż zwróciła uwagę Rządu w celu obmyślenia środków jéj zaradzenia; jakoż po zebraniu dokładnych w téj mierze objaśnień i uzyskaniu znakomitych dogodności dla plantatorów od dzisiejszéj administracyi, na wniosek Komissyi Rządowéj Przychodów i Skarbu, wydaną została decyzya Rady Administracyjnéj Królestwa z dnia 24 Stycznia (5 Lutego) 1850 roku, w osnowie następującéj:

1. Wolność wydawania każdemu plantatorowi kontraktów na taką ilość, jakiéj zażąda, chociaż przepisy dopuszczają pewnych ograniczeń co do ilości, jakoteż osób.

2. Odstawę tytoniu do odleglejszych fabryk w okolicy, w któréj plantacye nie istnieją, dopełniać kosztem Administracyi Tabacznéj, co dotąd na koszt plantatorów w części lub całkowicie następowało.

3. Ułatwiać plantatorom rozstrzyganie sporów na miejscu, jeżeli te wytoczą się przy odbiorze liści tytoniowych, w fabrykach, czy to pod względem oznaczenia gatunku liścia dostawionego, czy to zastosowania do nich ceny przez Rząd ustanowionéj, czy też potrącenia na nich nieczystości, z któremi to kwestyami poprzednio odnosić się byli obowiązani skarżący do Naczelników Powiatów, a ta kolej odwoływania się, przez samą odległość miejsca, była do użycia niepodobną i niepraktyczną; ku temu zaś celowi zobowiązał się administrator w porze właściwéj wysyłać do fabryki oddzielnego urzędnika, dla dopilnowania, iżby kontrahentom okazywane były przy odbiorze liści wszystkie możliwe ułatwienia i dogodności ze strony oficyalistów miejscowych, a gdyby i na téj drodze porozumienie się nie nastąpiło, proponował, aby dostawca tytoniu mógł albo odnieść się do administracyi, gdzie staraniem będzie członka ekonomicznego wszelką wymierzyć mu sprawiedliwość, albo też zaraz na miejscu wymierzyć sprawiedliwość, postawić ze swéj strony jednego znawcę z pomiędzy plantatorów, a sędziego drugiego wyznaczy zarząd fabryki; tacy zaś znawcy, wybrawszy za zobopolną zgodą trzeciego, spór rozstrzygnąć powinni.

4. Za liście ani brunatne ani żółte, które z powodu niedostatecznego rozwinięcia się w nich wegetacyi, dotąd w fabrykach jako potraw czyli geitz płacono połowę wartości odpowiedniego gatunku, płacono $^2/_3$ części téj ceny, czyli 25 kop. wyżéj na pudzie.

Postanowienie powyższe zapobiegło wprawdzie chylącéj się do upadku uprawie tytoniu, tak dalece, iż liczba plantatorów powoli wzrastać zaczęła, a mianowicie pomiędzy właścicielami większych folwarków, dla których decyzya powyższa stała się przystępną; jednakże powiększenie to wolnym odbywa się krokiem, albowiem wedle kontraktu z Rządem zawartego, Administracya Dochodów Tabacznych obowiązana jest zakupić z plantacyi krajowéj w ogóle pudów 65,000, wykazy zaś statystyczne dostawianych do fabryk liści tytoniowych, z krajowych plantacyj pochodzących, z ostatnich lat trzech, a mianowicie $185^5/_7$ przekonywają, iż w roku 1857 przedstawiają cyfrę centnarów 13,173 fun. 30, czyli pudów około 33,000, gdy przeciwnie rok 1855, który był niepomyślny dla zbioru, wykazał cyfrę o połowę mniejszą, gdyż zaledwie centnarów 6000, czyli pudów 15,000. Gdy jednakże decyzya Władzy Najwyższéj krajowéj nie została rozpowszechnioną w kraju naszym, a głównie pomiędzy kolonistami uprawiającymi tytoń, którzy zrażeni byli z doświadczenia dawniéj praktykowanemi przy odstawie utrudzeniami, przeto ciż zaniechali dalszéj uprawy tytoniu, nie tylko gatunków wyborowych, wymagających staranniejszego hodowania, ale nawet i gatunku najpodlejszego, zwykle w kraju naszym plantowanego.

5. Nakoniec, jedną z niedogodności przy odstawie tytoniu są potrącenia, przez fabrykę dokonywane, oprócz stałego procentu po $5^0/_0$ kontraktem oznaczonego za szpagat i nitki, jeszcze po 15 lub 20 funtów na centnarze, za niedosuszenie liści tytoniowych, pomimo iż tytoń jest częstokroć tak suchy, że go wiązać trudno, zwłaszcza, gdy jesień nie jest wilgotną, a przecież procent za wsze potrącają, wysokość którego jest dowolna, przeto dowolność ta nie raz odstręcza plantujących od uprawy tytoniu. Obok tego, sama zasada potrącania procentu jest niewłaściwą, gdyż gdyby na centnarze 100-funtowym brano fun. 120, wówczas słusznie nazywałoby się, iż biorą procent 20ty, tu zaś przeciwnie się dzieje, bo za odważony centnar 100-funtowy liczą fun. 80, a zatém nie potrącają na 100 funtach 20go procentu, lecz na funtach 80 potrąca się 20 funtów, czyli $^1/_5$ część. *(Dokończenie nastąpi.)*

Nowy system rozmnażania latorośli winnéj, oraz kilka uwag o sztucznych winach.

przez Zygmunta Gawareckiego.

Uprawa wina niegdyś była obszerniejsza w Polsce jak w dzisiejszych czasach; uprawa nawet ta, jak na to mamy wyraźne dowody w naszych dawnych kronikach, nie tylko była przedsiębrana w celu użycia na pokarm winogron, ale także do wytłaczania z nich napoju. Że zaś była ogólnie znaną, są liczne jeszcze dowody tego w nazwiskach rozmaitych miejsc, po różnych stronach kraju rozrzuconych. Dość wspomnieć tu między innemi Winiary, Winniki, Winnica, Winnagóra i t. p., dopiero późniéj, w skutku długich i nieszczęsnych dla nas wojen, wraz z łupieżném zalaniem hordami różnych nieprzyjaciół, kiedy kraj cały ogołocony został z ludności i dawnego dobrego bytu swego, upadł przemysł, rolnictwo i ogrodownictwo, a z niemi i większa uprawa wina. Obecnie hodowanie winnéj macicy jest w Królestwie bardzo ograniczone. Na wsiach prawie nieznane możemy powiedzieć, tak się bowiem rzadko w nich daje napotkać winorośl, że jako wyjątek, bardzo mało wiosek naliczyćby tylko można było, gdzie ją uprawiają dla samych owoców. A jednak hodowanie wina jest tak łatwe, a sama latorośl tak wytrwała, że nawet w najniezgrabniejszych rękach nieumiejętnego ogrodnika całe wieki przeżyć potrafi, wydając corocznie obfity plon przyjemnych bardzo winogron. W Warszawie zaś dość często się z tym szczepem po ogrodach spotkać można, i zamiłowanie do niego jest widoczne, co pochodzi od osiedlonych tutaj Niemców, którzy są znani z zamiłowania do niego. Może też to będzie jedyna dobra choć bardzo mała korzyść, jaką od tych przybylców po nasze złotówki otrzymaliśmy. W Niemczech bowiem, oprócz licznych winnic, każdy dom wiejskiego gospodarza, nawet chłopa, jest winem otoczony, co oprócz pięknego widoku i znaczną korzyść stanowi. Widzieć to już można i u wielu chłopów polskich w Poznańskiém, Szląsku i Prussach Wschodnich. A jakby to dobrze było, gdyby się ten pożyteczny zwyczaj i po wsiach w Królestwie upowszechnił. Łatwo to już

możnaby dokonać, używszy nowéj metody rozmnażania, którą tu poniżéj opiszemy. Tylkoby wypadało poprzednio sortowanie zrobić i wszelkie złe, to jest późne i kwaśne gatunki, bez miłosierdzia wyniszczyć. Polska bowiem nasza stała się przytułkiem wszystkich najgorszych gatunków, wywołanych od dawna z ucywilizowanych krajów, a które nam zagraniczni handlarze sprzedali jako dobre szczepy. Posłuchajmy tylko mowy na jedném posiedzeniu Towarzystwa Rolniczego Lwowskiego, mianéj przez wielkiego amatora i znawcy uprawy tego krzewu, księdza Jana Wolińskiego:—«Ma kto u siebie jaki krzak, który należy do gatunków późnych i z natury kwaśnych, któryby gdyby go nawet kto przeniósł do południowéj Francyi lub Włoch nie straciłby kwasu, a który do tego pozostawiony bez najmniejszéj kultury, popadł jeszcze większemu zdziczeniu, a przez to lichy i niedojrzały wydaje owoc, zaraz ci powie: już ja to wiem z doświadczenia, że to nie nasz klimat do tego. Nie wiedząc o tém iż są gatunki wcześniejsze i późniejsze, słodkie w połowie swéj nawet dojrzałości i kwaśne choć zupełnie dojrzeją. Rachują na kuli ziemskiéj przeszło tysiąc gatunków wina; w samych Węgrzech ma być 200 różnych odmian. Baron Babo w swém dziele: *Der Weinstock und seine Warietäten* ma 260 gatunków najdokładniéj opisanych, które się w winnicach Niemiec i Austryi uprawiają, a z których trzecią część jako zupełnie złych wykorzenić radzi.»

Chcąc więc rozmnożyć prędko i w bardzo wielkiéj ilości jaki krzak dobry, potrzeba w trzy dni po odkopaniu na wiosnę wina rozciągnąć jego wici czyli gałęzie na powierzchni ziemi i przypiąć do ziemi drewnianemi haczykami, aby te gałęzie przystawały dobrze do powierzchni ziemi. Kto chce aby miał wiele od razu rozmnożonych krzaków, nie potrzebuje wcale ich obrzynać, ale zostawić tak całą gałęź, jak na jesieni po opadnięciu liści się pokaże. Może też rozpiąć po ziemi jedną lub dwie gałęzie tylko, a resztę zwyczajnym trybem przywiązać do kraty, wszystko to według woli i potrzeby młodych krzaków się czyni.

Tak przypięta do ziemi gałąź z każdego pączka wypuści latorośl, przy któréj aby się po ziemi nie czołgała, ale rosła do góry, wsadza się leszczynowy lub inny prątek, do którego się potém młody pęd przywiązuje. Skoro te pędy już podrosną od 6 do 8 cali wysokości, wtedy w tém samém miejscu, gdzie leży gałąź wina na ziemi, wygrzebuje się rowek na 3 do 5 cali głęboki i w niego ostrożnie kładzie się tę wić, aby nie uszkodzić młodych latorośli i po przymocowaniu na nowo do gruntu drewnianemi haczykami czyli rosożkami, przykrywa się je ziemią z wygrzebanego rowku otrzymaną. Wtedy bardzo prędko, stosownie do tego jak w górę podrastają te młode pędy, tworzą się z przeciwnéj strony drobne korzonki, które zapuszczając się w ziemię coraz więcéj się powiększają, przez co ulżywają karmienia tylu młodych szczepów, macierzystemu krzakowi. Wielu francuzkich ogrodników, zajmujących się uprawą wina, otrzymało tym sposobem od razu 150 a nawet 200 szczepów nowych. Nie potrzeba tylko zapominać o parokrotném opieleniu i wzruszeniu ziemi gracą. Jeżeli ziemia użyta pod nie była wilgotnawą i nieco piasczystą, to te nowe winorośle bardzo pięknie wzrastają. Na jesieni tego roku można je porozdzielać, albo też zostawić to do przyszłéj wiosny, w którym to czasie uczyni się zarazem ich porozsadzanie w miejsca właściwe. Na zimę pokrywają się jak zwyczajnie. Co jest jednak szczególnego, to że młode takie krzaki już w pierwszym roku ich utworzenia wydadzą piękne i dojrzałe grona.

Wprowadzony w czyn sposób takowy, mógłby nowy popęd nadać uprawie wina, i rozpowszechnić ten szlachetny krzew tak jak on rzeczywiście na to zasługuje. Nadto cena zakupu winorośli bardzo się przez to obniży, bo zakupiwszy jeden lub dwa krzaki w Warszawie u ogrodnika, lub sprowadziwszy je nawet z saméj Francyi, jużby je można w pierwszym roku bardzo obficie rozmnożyć i upowszechnić w okolicy całéj, a nie tylko w jednym ogrodzie.

Teraz co do win sztucznych, to jest napojów smaku wina, chociaż nie z soku winogronowego otrzymanych.

Od dawnego to już czasu, wielu uczonych chemików i technologów kierowało ciągle swe usilne starania, aby otrzymywać sztuką z rozmaitych istot wina tak dobre jak te, które się wyciskają z winogron. Nie w każdym bowiem kraju winorośl udaje się na większą skalę, a jednak wszędzie jest wiele rozmaitych owoców, i takich istot, z którychby można otrzymać łatwym sposobem ten wszędzie pożądany trunek. Tak już dziś sztuka postąpiła w tym względzie, że wielu nie uwierzy mi może, że często się trafia, że pijąc porto, reńskie lub francuzkie wino, pije się napóje, choć najściślejsze podobieństwo z prawdziwemi mające, a jednak nie zawierające ani kropli prawdziwego wina, gdyż są nie z winogron otrzymane. Nie można ani ganić takich usiłowań, ani też utrzymywać, że takowe wina sztuczne są zdrowiu szkodliwe; przeciwnie bowiem, są one równie dobre i zdrowe jak prawdziwe, a nawet lepsze od tych ostatnich, jeżeli te zostały sfałszowane, to jest szkodliwemi, zwłaszcza też mineralnemi, istotami zaprawione, a to dla przeszkodzenia ich kwaśnieniu, lub dodania brakującéj im słodyczy. Sztuczne zaś wina muszą być zdrowemi, bo takich szkodliwych istot nie używa się do ich przyrządzenia; są one bowiem tylko wynikiem fermentacyi owocowych soków, cukru i t. p. Co tym sztucznym winom zarzucić jednak można, to drogość ich w handlu, ale kupcy wymawiają się, że zniżywszy ich cenę, wszyscy nieznawcy, a takiemi są prawie wszyscy konsumenci, zaprzestaliby ich użyć, bo dowiedzieliby się, że są sztucznemi. Za przesąd więc swój płaci publiczność dobre zyski kupcom. To samo powtarza się i przy fabrykacyi sztucznych wód mineralnych, będących zupełnie tak dobremi jak naturalne ze źródeł czerpane. Jednakże trzeba sprzedawać często krajowe sztuczne za naturalne, niby z daleka sprowadzone, więc droższe, gdyżby inaczéj pierwsze nie miały odbytu.

Fabrykacya ta sztucznych win jest bardzo prosta; naśladownictwo więc sztuką prawdziwych jest ztąd łatwe do uskutecznienia, gdyż sok różnych owoców tak jak i samych winogron zawiera w sobie: cukier, kwas, ferment, garbnik, materye tłustowe, zatém fermentacya ich może wydać podobne wypadki, jak z samego soku winogronowego.

Najlepsze sztuczne wina otrzymują dotąd z porzeczek, i jeżeli choroba winnic potrwa dłużéj, plantacye porzeczek w wielu stronach za granicą bardzo się rozszerzą. Wino z tych jagód jest przyjemnego smaku i zapachu, obfituje bardzo w kwas, ale ten zmniejsza się dodatkiem cukru przed wyfermentowaniem. Anglicy takiemi są mistrzami w wyrabianiu reńskiego wina z porzeczek, że nawet zawiezione nad Ren, od wytrawnego znawcy tych winorodnych prowincyj poznane być nie może. Tak samo z soku jabłek robią oni znowu tak doskonałe wina porto, że mieszkaniec kraju północnego (gdyż szczególniéj jest wysełane do Rossyi) ani się domyśla, że zamiast portugalskiém winem, napawa się sokiem z jabłek angielskich.

Śliwki, wiśnie, jabłka i gruszki mogą służyć również do otrzymywania wina, tylko należy poprzednio oddzielić z nich pestki, gdyż psują kolor wina.

Poziomki, zawierające na sto 10 części cukru, a przytém wiele kwasu, dają jednak mniéj przyjemne wino jak porzeczki; jeżeli zaś doda się cukru, to lubo płyn wprawdzie stanie się lepszym, ale późniéj przechowywany często gorzknie. Wyrabiają także wino z soku klonowego, palmowego, a nawet z oskoły brzozowéj. W ostatnich zaś czasach próbowano je otrzymywać że szparagowych jagód, choć nie wiadomo nam jakie otrzymano rezultata z takiego doświadczenia.

Pewien doktor francuzki otrzymał zdrowy, bardzo przyjemny napój z mięszaniny 10 kilog. liści winnych i 20 kilogr. kukurydzowych łodyg. Istoty te zostały roztarte pod kamieniami w olejarni (tak jak rzepak, co możnaby uskutecznić i w naszych drewnianych od jagieł stępach), następnie włożone do beczki i nalane dwoma hektolitrami, gorącéj wody, po wymięszaniu, gdy poddane zostały fermentacyi wydały napój winny. Liść bowiem wina zawiera ferment, kwas i garbnik, a łodygi młodéj kukurydzy cukier, dwa te więc produkta wydały alkohol przez fermentacyę.

Wszelkie sztuczne wina można na rozmaite kolory zafarbowywać.

W zachodnich Indyach wyrabiają wino ze trzciny cukrowéj, a w ostatnich czasach w Niemczech czyniono w tym celu wiele doświadczeń z burakami, a to nie dla konkurencyi z prawdziwém winem z winogron, ale aby go uzupełnić, wzmocnić, powiększając zarazem i jego ilość.

Siemens otrzymał niezłe wino, biorąc 18 litrów soku z białych buraków, który był poprzednio zagotowany z jagodami zwyczajnego berberysu (biorąc 10 pogniecionych jagód tego krzewu na kwartę soku) dla oddzielenia z niego kwasu jabłkowego. Poczém sok cedził przez węgiel drzewny i flanelę, i dopiero oczyszczał białkiem.

Tak oczyszczony sok burakowy, zmięszany z drugą taką ilością moszczu z winogron, po wyfermentowaniu, nie przedstawiał nawet śladu zapachu lub smaku buraków. Spostrzeżono tylko, że otrzymany sok przez maceracyą buraków jest lepszy do tego celu, jak otrzymany przez prasowanie, gdyż ten ostatni więcéj zawiera w sobie części obcych, a nadto ma kolor czarniawy.

I z cukru można otrzymywać rozmaite wina. Niedawno temu Dr. Gosse przedstawił «Towarzystwu genewskiemu użyteczności publicznéj,« swoje nowe postępowanie w tym względzie. Towarzystwo rzeczone wyznaczyło komissyę ze swego grona dla sprawdzenia podanego sposobu. Komissya ta uznała wynalazek Dr. Gosse za bardzo ważny, gdyż w każdéj porze można według niego robić sztuczne wina, które są tanie, zdrowe i dobrego smaku.

Przepis postępowania jest taki: bierze się zwyczajnego cukru 14 fun., wody gorącéj 100 fun., wybranych listków chmielowego kwiatu bez lupulinu czyli kwiatowego proszku unc. 1, bzowego kwiatu $\frac{1}{2}$ unc., kremortartari 2 unc., tyleż piwnych drożdży i czystego garbniku 3 gros czyli $\frac{1}{42}$ funta. Rozpuszczony w wodzie cukier za dodaniem drożdży fermentuje; poczém do ściągnionego płynu dolewa się roztwór kremortartari w wodzie, nadto kładzie się chmiel, garbnik i bzowy kwiat. Istoty te zostają się w woreczku z rzadkiego płótna do wyciągnienia przez 15 dni, w którym to czasie następuje całkowite wyjaśnienie płynu. Komissya genewskiego towarzystwa nadmienia: «Piliśmy to sztuczne wino, jest ono dobre, a nawet daleko lepsze od win sfałszowanych, jakie zwykle cząstkowi handlarze sprzedają; zawiera 12 na sto alkoholu. Pięćdziesiąt litrów (czyli prawie tyleż polskich kwart) nie kosztuje nad 14 franków. Zatém kwarta nasza około 15 gr.

(Dokończenie nastąpi).

WÓDKA Z DRZEWA.

Wiadomość, którąśmy niedawno czytali w Gazecie Rolniczéj o wyrobie wódki z drzewa, postąpiła nieco więcéj niżeli o niéj donosi rzeczone pismo: Próby robione w r. 1856 i 1857 przez hr. Wita Żelińskiego w Brzesku, w Galicyi pod Bochnią, wykazały, że wódkę sposobem Arnoulda otrzymać można tylko z drzew miękkich a nie smolnych i roztartych na suchy i nadzwyczajnie miałki proszek. Wódka z drzewa lipowego miała smak czysty, z wierzbowego mniej przyjemny, a z sosnowego szkaradny. Ilość wódki możebnéj do otrzymania sposobem Arnoulda pokazała się wszędzie o więcéj niż połowę mniejszą, nie mówiemy już w próbach robionych przez mniéj wprawnych do robót chemicznych, ale Regnault, chemik i dyrektor fabryki porcelany w Sèvres wykazał, że podług teoryi nawet musi być o połowę mniejszą od ilości obiecanéj przez Arnoulda.

Na téj drodze nie miałoby zatém żadnego znaczenia doświadczenie Arnoulda, bo wódka z drzewa nie wypadłaby taniéj od wódki z ziemniaków, buraków lub melassy. Od czasu jednak jak spostrzegli chemicy niemieccy, że 10 razy mniejszą niżeli Arnould każe ilością kwasu siarczanego, użytego w stanie pary i pod tłoczeniem 3 do 4ch atmosfer, nie tylko drzewo na mączkę roztarte, ale jakiekolwiek drobne trzaski, ścierń, słomę krajaną, odcinki papieru i wszelkie włókno roślinne w ciągu kilku godzin w cukier przeistoczyć można, stała się ta kwestya nieco ważniejszą. Trudność w doborze metalu, któryby dobrze wytrzymywał gorąco, ciśnienie 3 do 4ch atmosfer i nie rdzewiał od pary kwasu siarczanego, a przy tych zaletach tani był, opóźnia ciągle praktyczność tego pomysłu. Szczęśliwe obmyślenie mięszaniny ołowiu z innemi metalami, któraby odpowiadała rzeczonym warunkom, może całkowicie zmienić przemysł gorzelniany. Z fabryk gospodarczych stałyby się wówczas gorzelnie zakładami czysto przemysłowemi.

Karłowate drzewka w gruncie i w doniczkach.

W ogrodach dużych i w lecie milszemi są wysokopienne drzewa owocowe, ale kto mały ma ogródek, i w zimie gotów jest dać swym drzewkom przytułek ogrzany, ten może miéć przyjemność dochowania się owoców w kwietniu lub maju. Powoli można przy usilności doprowadzić do otrzymania owoców w końcu lutego i w marcu. Zabawka ta nie kosztuje wiele zachodu, a mniéj jeszcze pieniędzy.

Sadownictwo doniczkowe gruntuje się na tém doświadczeniu, że obcinanie coroczne korzeni u młodych krzewów i drzew zapobiega ich rozrastaniu się w pień, gałęzie i grube korzenie, a sprowadza natomiast obfity urodzaj owoców. Chcąc się dochować karłów zdatnych do doniczek, szczepi się zrazy gruszkowe na pigwach (Cydonia vulgaris) wychowanych z pestek, jabłkowe na pieńku jabłka rajskiego (Malus acerba), wiśnie i śliwki na wiśni (drzewo Swiętéj Łucyi Prunus mahaleb.), a brzoskwinie na tarniach. Przyjęte drzewko młode przesadza się w jesieni do naczyń drewnianych, mających półtory do dwóch stóp w przecięciu. Wniesione pod dach nie powinny doznać gwałtownéj zmiany ciepłoty, lecz znajdować się kilkanaście tygodni i przy oszczędném podlewaniu, w miejscu wolném od mrozu, czyli ogrzaném na trzy do sześciu stopni Réaumura. Po upływie tego czasu, można je pędzić ciepłotą 16 lub 18° w nocy, a 20, najwięcéj 24° R. we dnie i stosowném podlewaniem. Rodzić poczynają karły o wiele wcześniéj od drzew wysokopiennych, lecz rodzić mogą dopiero wówczas gdy mają korony. Przesadzać je należy co rok w jesieni i obcinać im korzenie na około, osobliwie grubsze, aby puszczały drobne i gęste. Woda czysta nie wystarcza do ich użyznienia. Co miesiąc lub 3 tygodnie trzeba je podlewać mięszaniną 1éj części świeżych odchodów bydlęcych i moczu na 10 wody. Do zwyczajnego podlewania służy woda studzienna, byle nie nadto zimna, lepiéj od miękkiéj.

W Anglii kochają się niezmiernie w takich sadach posiadacze małych ogródków i dają nad niemi dachy ruchome ze słomy, oparte na tykach sążniowéj wysokości. Dachy te zdejmują na lato, a zostawiają na zimę. Na przestrzeni mającéj 150 do 180 łokci kwadratowych miewają oni do 100 drzewek karłowatych. Konary tych karłów powinny zaczynać się dopiero stopę nad ziemią, aby promienie światła ją dosięgnąć mogły. Korona karłów nie rozrasta się zwykle nad rozmiar naczynia, w którém tkwi drzewko, więc nie ma potrzeby ją wiele przykrócać. Najpiękniéj wydają się w doniczkach wiśnie, pożyczki i winogrona.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

ZBOŻE.

Grójec, 4 Grudnia. Na ostatnim targu płacono tu ceny następujące: Pszenicy czetwiert rs. 6 kop. 50. Żyta rs. 4 kop. 50. Jęczmienia rs. 3 k. 30. Owsa rs. 2 k. 60. Rzepaku rs. k. —. Grochu rs. — kop. —. Prosa rs. — k. —. Gryki rs. — kop. —. Kartofli rs. 1 kop. 5. Buraków rs. 1 kop. 5. Siana pud kop. 35. Słomy kopa rs. — kop. 30. Okowity wiadro rs. 2 kop. 25. Szumówki wiadro rs. 1 kop. 50. Dowieziono w ciągu tygodnia czetwierti 450; znajduje się w składach czetw. 360.

Wrocław 5 Grudnia. Pogodę mamy piękną, z rana przymrozki do 5° R. Ruch na targu zbożowym ciągły, lubo zbyt wysokie wymagania producentów tamę mu stawiają. Żyto szczególniéj kupują. Ceny są takie: Pszenica biała 61 do 74 srgr. szefel (Rsr. 4 kop. 50 korzec); Żyto 49 do 53 srgr. (Rsr. 3 kop. 20 korzec); Jęczmień 36 do 42 srgr. (Rsr. 2 kop. 75 korzec); Owies 27½ srgr. (Rsr. 1 kop. 65 korzec); Rzepak zimowy 90 srgr. (Rsr. 5 kop. 50 korzec), letni 73 srgr. (Rsr. 4 kop. 36 korzec); Koniczyna czerwona od 10 do 13 tal., biała od 17 do 22½ talar. centnar.

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Wolno drukować—W Warszawie dnia 26 Listopada (8 Grudnia) 1859 roku. — Cenzor, A. Funkenstein.